CE107MT-3B

Four à micro-ondes

Mode d'emploi et guide de cuisson

Veuillez noter que la garantie Samsung n'inclut pas les déplacements du service après-vente pour expliquer le fonctionnement de l'appareil, corriger une installation non correcte ou exécuter des travaux de nettoyage ou d'entretien réguliers.

Planet First **100 % Recycled Paper**

Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.

un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung. Veuillez enregistrer votre appareil sur

www.samsung.com/register

SAMSUNG

UTILISATION DU MANUEL D'UTILISATION

Vous venez d'acquérir un four micro-ondes SAMSUNG. Ce manuel contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- Consignes de sécurité
- Récipients et ustensiles recommandés
- Conseils utiles
- Conseils de cuisson

LÉGENDES DES SYMBOLES ET DES ICÔNES

AVERTISSEMENT	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles**.
ATTENTION	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles **d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels**.

Avertissement ; Risque d'incendie		Avertissement ; Surface chaude	
Avertissement ; Electricité		Avertissement ; Matière explosive	
Interdit.		NE PAS toucher.	
NE PAS démonter.		Suivez scrupuleusement les consignes.	
Débranchez la prise murale.		Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.	
Contactez le service d'assistance technique.		Remarque	
Important			

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.

Assurez-vous que ces consignes de sécurité sont respectées à tout moment.

Avant d'utiliser le four, vérifiez que les instructions suivantes sont suivies.

⚠ AVERTISSEMENT (Fonction micro-ondes uniquement)

- **AVERTISSEMENT :** si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.
- **AVERTISSEMENT :** il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.
- **AVERTISSEMENT :** les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

CE107MT-3B_XEF_DE68-04190A_FR.indd 2 2/25/2013 5:08:22 PM

- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement.
- **AVERTISSEMENT :** Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant âgé de moins de 8 ans si celui-ci est sans surveillance.
- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four micro-ondes.
- Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments et des liquides. Le séchage des aliments ou de vêtements et le chauffage de plaques chauffantes, pantoufles, éponges, chiffon mouillé ou similaire peut entraîner des blessures, des flammes ou un incendie.
- Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.
- **AVERTISSEMENT :** Si vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four.
- **AVERTISSEMENT :** avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.
- Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'éclater, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé.
- Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.
- L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).

CE107MT-3B_XEF_DE68-04190A_FR.indd 3 2/25/2013 5:08:22 PM

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- **AVERTISSEMENT :** les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.
- Ne tentez jamais de nettoyer le four au jet d'eau.
- Ce four doit être positionné dans une direction appropriée et à une hauteur permettant un accès facile à la zone intérieure et aux commandes.
- Avant d'utiliser votre four pour la première fois, celui-ci doit fonctionner pendant 10 minutes avec de l'eau.
- Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.
- Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.
- Le four micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble.

⚠ AVERTISSEMENT (Fonction du four uniquement) - En option

- **AVERTISSEMENT :** en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.
- Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- **AVERTISSEMENT :** les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.
- Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

CE107MT-3B_XEF_DE68-04190A_FR.indd 4 2/25/2013 5:08:22 PM

AVERTISSEMENT : afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.

Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.

Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.

Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.

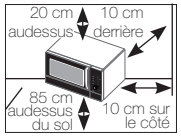
Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2. Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc.
Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

CE107MT-3B_XEF_DE68-04190A_FR.indd 5 2/25/2013 5:08:22 PM

INSTALLATION DU FOUR MICRO-ONDES

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.

1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.



2. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four.
3. Installez l'anneau et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.
   (Modèle à plateau tournant uniquement)
4. Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.

- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
  Pour votre propre sécurité, ce câble doit être relié à une prise murale avec mise à la terre à courant alternatif appropriée.
- N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four ; si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du câble d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les parois intérieures de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

NETTOYAGE DU FOUR MICRO-ONDES

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de résidus d'aliments, nettoyez régulièrement les éléments suivants :

- Les surfaces intérieures et extérieures
- La porte et les joints d'étanchéité
- Le plateau tournant et l'anneau de guidage (Modèle à plateau tournant uniquement)

- Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci ferme correctement.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

CE107MT-3B_XEF_DE68-04190A_FR.indd 6 2/25/2013 5:08:22 PM

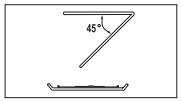
1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Éliminez les traces de projections situées sur les surfaces intérieures du four à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée dans le four et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.
4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier étant adapté au lave-vaisselle.

Ne laissez **JAMAIS** s'écouler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule :

- ne s'y accumule ;
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

Nettoyez l'intérieur du four micro-ondes après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif ; laissez le four refroidir au préalable pour éviter toute blessure.

Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure de la cavité du four, inclinez la résistance d'environ 45 °.



(Modèle à élément chauffant oscillant uniquement)

RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

Pour le rangement ou la réparation de votre four micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions simples.
N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- Charnière cassée
- Joints détériorés
- Habillage déformé ou embouti

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.

Ne retirez **JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne et nécessite une intervention technique, ou si vous doutez de son état :

- débranchez-le de l'alimentation ;
- appelez le service après-vente le plus proche.

Si vous souhaitez entreposer temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non poussiéreux. **Pourquoi ?** La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

Ce four micro-ondes n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

CE107MT-3B_XEF_DE68-04190A_FR.indd 7 2/25/2013 5:08:22 PM

Vous ne devez pas remplacer vous-même l'ampoule pour des raisons de sécurité.
Veuillez contacter le service d'assistance Samsung le plus proche afin qu'un ingénieur qualifié remplace l'ampoule.

⚠ AVERTISSEMENT				
Seul un personnel qualifié est autorisé à modifier ou réparer l'appareil.	✓	✓	✓	✓
Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés hermétiquement pour la fonction Micro-ondes.	✓	✓	✓	✓
Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).	✓	✓	✓	✓
N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable ; N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie). N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz.	✓	✓	✓	✓
Cet appareil doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.	✓	✓	✓	✓
Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.	✓	✓	✓	✓
Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou poser d'objets lourds dessus.	✓	✓	✓	✓
En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
Ne touchez pas la prise d'alimentation si vous avez les mains mouillées.	✓	✓	✓	✓
N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
N'insérez pas vos doigts ou de substances étrangères (ex. : eau) dans l'appareil ; si de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur l'appareil.	✓	✓	✓	✓
Ne placez pas le four sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre	✓	✓		
N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.	✓	✓	✓	✓
Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.	✓	✓		✓
Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateur multiprise, de rallonge ou de transformateur électrique.	✓	✓	✓	
N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne le faites pas passer entre des objets ou derrière le four.	✓	✓	✓	
N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four.	✓	✓		
Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte.	✓	✓	✓	
Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface du four.	✓	✓		
N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Soyez particulièrement vigilant lors du réchauffage de plats de service ou de boissons contenant de l'alcool ; en cas de contact avec une partie chaude du four, les vapeurs risquent de s'enflammer.	✓		✓	✓

CE107MT-3B_XEF_DE68-04190A_FR.indd 8 2/25/2013 5:08:26 PM

Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.	✓	✓	✓	✓
AVERTISSEMENT : Si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants : • immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ; • recouvrez-la d'un tissu propre et sec ; • n'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;	✓	✓	✓	✓

⚠ ATTENTION

Seuls les ustensiles qui sont adaptés aux fours à micro-ondes peuvent être utilisés ; N'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique. Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.	✓		✓	✓
N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.	✓		✓	✓
Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d'aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler.	✓		✓	✓
Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau et maintenez le câble éloigné de la chaleur.	✓	✓		
Ne faites jamais chauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé ; ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates etc.			✓	✓
Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Ils risquent de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut également surchauffer et se mettre hors tension lui-même automatiquement et rester arrêté jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi.	✓		✓	
Utilisez toujours des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.			✓	
Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et laissez reposer au moins 20 secondes une fois le temps écoulé pour éviter les projections brûlantes.			✓	
Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil pour éviter d'être brûlé par l'air chaud ou la vapeur sortant du four.			✓	
Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Le four micro-ondes s'arrête automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous le mettez en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.	✓			✓
Installez le four en respectant les dégagements indiqués dans le manuel (voir Installation du four micro-ondes).	✓		✓	
Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four.	✓	✓	✓	

CE107MT-3B_XEF_DE68-04190A_FR.indd 9 2/25/2013 5:08:28 PM

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES. (FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT)

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommagé, NE L'UTILISEZ PAS tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :

(1) Porte (déformée)

(2) Charnières de la porte (cassées ou desserrées)

(3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité

(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

Samsung facturera les travaux de réparation lorsqu'un accessoire doit être réparé ou un défaut esthétique corrigé, si l'endommagement de l'appareil et/ou l'endommagement ou la perte de l'accessoire a été occasionné par le client. Les éléments concernés par cette stipulation sont :

(a) une porte, une poignée, un panneau extérieur ou le tableau de commandes bosselé(e), rayé(e) ou brisé(e).

(b) un plateau, un guide de plateau roulant, un coupleur, ou une grille métallique brisé(e) ou manquant(e).

- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains, car ceux-ci pourraient s'enflammer. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Prenez soin de déposer l'emballage de votre appareil dans un centre de recyclage de type point vert.

LES BONS GESTES DE MISE AU REBUT DE CE PRODUIT (DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES)

(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

CE107MT-3B_XEF_DE68-04190A_FR.indd 10 2/25/2013 5:08:28 PM

SOMMAIRE

Présentation rapide....11
Panneau de commandes....12
Four....12
Accessoires....13
Réglage de l'horloge....13
Vérification du bon fonctionnement de votre four....14
Fonctionnement d'un four à micro-ondes....14
Cuisson/Réchauffage....14
Puissances et temps de cuisson....15
Réglage du temps de cuisson....15
Arrêt de la cuisson....15
Utilisation de la fonction de cuisson automatique....16
Réglages de la fonction cuisson automatique....16
Utilisation de la fonction réchauffage automatique....17
Réglages de la fonction réchauffage automatique....18
Utilisation de la fonction décongélation....18
Réglages de la fonction décongélation....19
Utilisation du plat croustilleur....20
Réglages du plat croustilleur....21
Cuisson en plusieurs étapes....22
Préchauffage rapide du four....23
Cuisson par convection....24
Faire griller....24
Choix des accessoires....25
Combinaison micro-ondes et gril....25
Combinaison micro-ondes et convection....26
Utilisation de la fonction désodorisation....26
Sécurité enfants....27
Arrêt du signal sonore....27
Guide des récipients....27
Guide de cuisson....29
Problèmes et solutions....40
Caractéristiques techniques....40

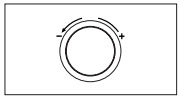
PRÉSENTATION RAPIDE

Si vous souhaitez faire cuire des aliments.

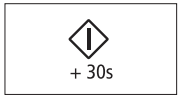
1. Placez les aliments dans le four.
Appuyez sur le bouton **Micro-ondes** (≋).

2. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes** (≋) jusqu'á ce que la puissance souhaitée s'affiche.

3. Sélectionnez le temps de cuisson désiré en tournant le **bouton de réglage**.



4. Appuyez sur le bouton **Départ** (◇).



Résultat: La cuisson démarre.

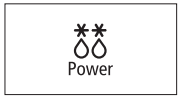
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

Si vous souhaitez ajouter 30 secondes supplémentaires.

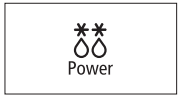
Laissez les aliments dans le four.
Appuyez sur le bouton **+30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

Si vous souhaitez décongeler des aliments.

1. Placez les aliments surgelés dans le four.
Appuyez sur le bouton **Décongélation** (✱✱).



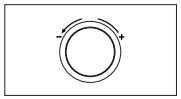
2. Sélectionnez la catégorie d'aliment en appuyant sur le bouton **Décongélation** (✱✱) jusqu'à ce que la catégorie souhaitée soit sélectionnée.



FRANÇAIS

CE107MT-3B_XEF_DE68-04190A_FR.indd 11 2/25/2013 5:08:29 PM

3. Sélectionnez le poids requis en tournant le **bouton de réglage**.

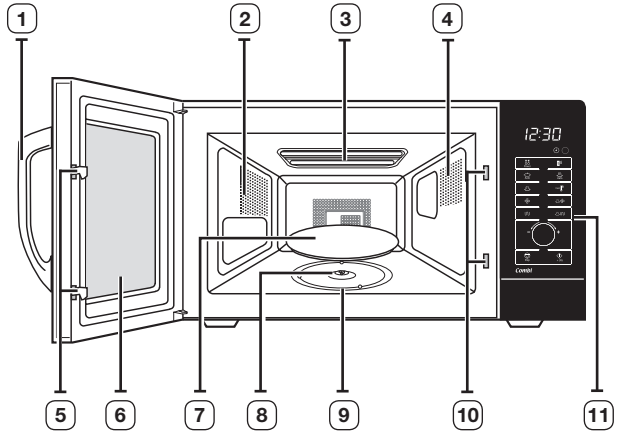


4. Appuyez sur le bouton **Départ** (◊).

Résultat: La décongélation démarre.

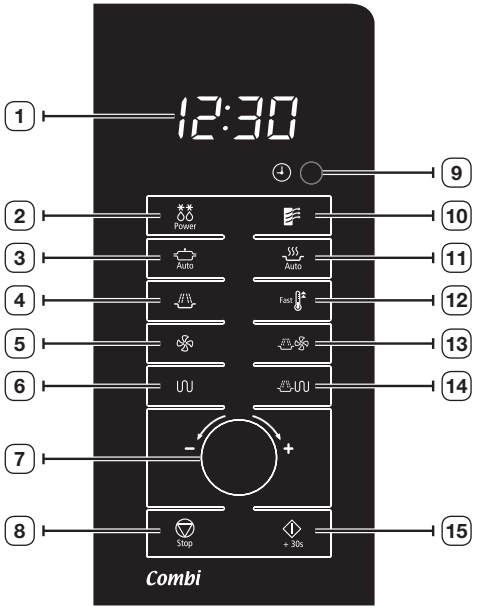
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

FOUR



1. POIGNEE
2. ORIFICES DE VENTILATION
3. ELEMENT CHAUFFANT
4. ORIFICES DE VENTILATION
5. LOQUETS DE LA PORTE
6. PORTE
7. PLATEAU TOURNANT
8. COUPLEUR
9. ANNEAU DE GUIDAGE
10. ORIFICES DU SYSTEME DE VERROUILLAGE DE SECURITE
11. TABLEAU DE COMMANDES

PANNEAU DE COMMANDES



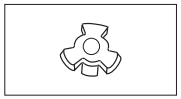
1. ÉCRAN
2. BOUTON DU MODE DÉCONGÉLATION
3. BOUTON DU MODE CUISSON AUTOMATIQUE
4. BOUTON DU MODE MICROONDES
5. BOUTON DU MODE CONVECTION
6. BOUTON DU MODE GRIL
7. BOUTON DE RÉGLAGE (temps de cuisson, poids et quantité)
8. BOUTON ARRÊT/ANNULATION
9. BOUTON DE RÉGLAGE DE L'HORLOGE
10. BOUTON DU MODE DÉSODORISATION
11. BOUTON DU MODE RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE
12. BOUTON DU MODE PRÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE RAPIDE
13. BOUTON DU MODE MICROONDES + CONVECTION
14. BOUTON DU MODE MICROONDES + GRIL
15. BOUTON DÉPART/+ 30s

CE107MT-3B_XEF_DE68-04190A_FR.indd 12 2/25/2013 5:08:29 PM

ACCESSOIRES

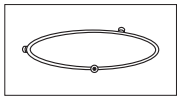
Selon le modèle de votre four à micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires à fonctionnalités multiples.

1. **Coupleur**, à placer correctement sur l'axe du moteur situé au centre du plancher du four.

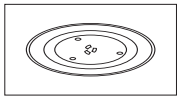
   Fonction: Le coupleur permet de faire tourner le plateau.

2. **Anneau de guidage**, à placer au centre du four.

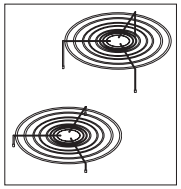
   Fonction: L'anneau de guidage sert de support au plateau.

3. **Plateau**, à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur.

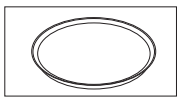
   Fonction: Ce plateau constitue la principale surface de cuisson. Il est facile de le retirer pour le nettoyer.

4. **Grille supérieure, grille inférieure** : à placer sur le plateau.

   Fonction: Ces grilles métalliques vous permettent de faire cuire deux plats en même temps. Vous pouvez par exemple poser un plat de petite taille sur le plateau et un deuxième sur la grille. **Les grilles métalliques peuvent être utilisées en modes Gril, Convection et Combiné.**

5. **Plat croustilleur** : à placer sur le plateau.

   Fonction : Le plat croustilleur permet de faire dorer le fond des aliments en utilisant les modes de cuisson combinée gril ou micro-ondes et de conserver le croustillant des pâtisseries et de la pâte à pizza.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

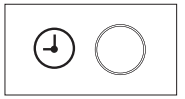
Votre four micro-ondes est équipé d'une horloge. Lors de la mise sous tension, « :0 », « 88:88 » ou « 12:00 » s'affiche automatiquement. Réglez l'heure actuelle. Vous pouvez afficher l'heure au format 24 ou 12 heures. Vous devez régler l'horloge :

- à l'installation initiale ;
- après une coupure de courant.

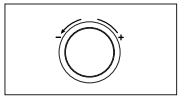
N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage à l'heure d'hiver ou à l'heure d'été.

Fonction d'économie d'énergie automatique
Si vous ne sélectionnez aucune fonction lorsque l'appareil est en cours de réglage ou de fonctionnement en état d'arrêt temporaire, la fonction est annulée et l'horloge s'affiche après 25 minutes. Le voyant Oven (Four) s'éteint après 5 minutes lorsque la porte est ouverte.

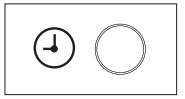
1. **Pour afficher l'heure...**
   Au format 24 heures
   Au format 12 heures
   Appuyez une ou deux fois sur le bouton ⏲.

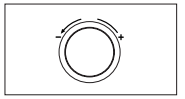
2. Tournez le **bouton de réglage** pour régler l'heure.

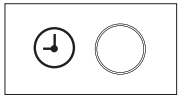
3. Appuyez sur le bouton ⏲.

4. Tournez le **bouton de réglage** pour régler les minutes.

5. Lorsque l'heure affichée est correcte, appuyez sur le bouton ⏲ pour activer l'horloge.

   Résultat: L'heure s'affiche lorsque le four à micro-ondes n'est pas en cours d'utilisation.

CE107MT-3B_XEF_DE68-04190A_FR.indd 13 2/25/2013 5:08:30 PM

VÉRIFICATION DU BON FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR

La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement. En cas de doute, reportez-vous à la section intitulée « Problèmes et solutions » située en page 40.

Le four doit être branché dans une prise murale appropriée. Le plateau doit être correctement positionné dans le four. Si une puissance autre que la puissance maximale (100% - 900 W) est utilisée, l'eau mettra plus longtemps à bouillir.

Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée située à droite de la porte. Placez un verre d'eau sur le plateau. Fermez la porte.

Appuyez sur le bouton **Départ** (⏀) et réglez la durée sur 4 ou 5 minutes en appuyant sur le bouton **Départ** (⏀) autant de fois que nécessaire.

Résultat: L'eau est chauffée pendant 4 ou 5 minutes.
L'eau doit entrer en ébullition.

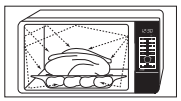
FONCTIONNEMENT D'UN FOUR À MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie qu'elles dégagent permet de cuire ou de réchauffer les aliments sans en altérer la forme et la couleur.
Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- décongeler
- réchauffer
- cuire

Principe de cuisson

1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réfléchies sur les parois du four et réparties de façon homogène à l'intérieur du four pendant la cuisson grâce à une rotation du plateau sur lequel sont placés les produits. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.



2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.
3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
   - quantité et densité,
   - teneur en eau,
   - température initiale (aliment congelé ou non).

La chaleur se diffusant progressivement à l'intérieur des aliments, la cuisson se poursuit en dehors du four. Les temps de repos mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés afin d'assurer :

- une cuisson uniforme et à coeur,
- une température homogène.

CUISSON/RÉCHAUFFAGE

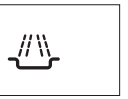
Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire ou réchauffer des aliments.

Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.

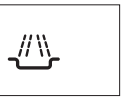
Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Fermez la porte. Ne mettez jamais le four en route lorsqu'il est vide.

1. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes** (🍲).

   Résultat: The following indications are displayed:
   🍲 (mode micro-ondes)

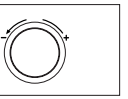


2. Réglez la puissance appropriée en appuyant de nouveau sur le bouton **Micro-ondes** (🍲) jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau des puissances.



3. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.

   Résultat: Le temps de cuisson s'affiche.



CE107MT-3B_XEF_DE68-04190A_FR.indd 14 2/25/2013 5:08:30 PM

4. Appuyez sur le bouton **Départ** (◊).

   Résultat: L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner. La cuisson démarre ; lorsqu'elle est terminée :

   - un signal sonore retentit et le « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

Si vous souhaitez connaître la puissance actuelle du four, appuyez une fois sur le bouton **Micro-ondes** (). Si vous souhaitez changer la puissance en cours de cuisson, appuyez sur le bouton **Micro-ondes** () jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche.

Démarrage rapide :

Pour faire chauffer des aliments pendant une courte durée à pleine puissance (900 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton **Départ** (◊) autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes. Le four se met en marche immédiatement.

PUISSANCES ET TEMPS DE CUISSON

La fonction Puissance vous permet d'adapter la quantité d'énergie dispersée et par conséquent, le temps nécessaire à la cuisson ou au réchauffage des aliments en fonction de leur catégorie et de leur quantité. Vous pouvez sélectionner six puissances différentes.

Niveau	Pourcentage	Puissance
MAXIMUM	100 %	900 W
MOYENNEMENT ELEVE	67 %	600 W
MOYEN	50 %	450 W
MOYENNEMENT BAS	33 %	300 W
DECONGELATION	20 %	180 W
FAIBLE	11 %	100 W

Les temps de cuisson indiqués dans les recettes et dans ce livret correspondent à la puissance spécifique indiquée.

Si vous choisissez une...	Le temps de cuisson doit être...
puissance élevée puissance plus faible	réduit augmenté

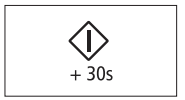
RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton +30s autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

- Pour surveiller la progression de la cuisson, il vous suffit d'ouvrir la porte
- Augmenter le temps de cuisson

Pour augmenter le temps de cuisson des aliments, appuyez sur le bouton **Départ** (◊) autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

- Exemple : pour ajouter trois minutes, appuyez six fois sur le bouton **Départ** (◊).



ARRÊT DE LA CUISSON

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour :

- contrôler la cuisson,
- retourner ou mélanger les aliments,
- les laisser reposer

Pour arrêter la cuisson...	Vous devez...
temporairement	Ouvrez la porte. **Résultat:** la cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur le bouton **Départ** (◊).
définitivement	Appuyez sur le bouton **Arrêt** (▽). **Résultat:** la cuisson s'arrête. Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton **Arrêt** (▽).

CE107MT-3B_XEF_DE68-04190A_FR.indd 15 2/25/2013 5:08:30 PM

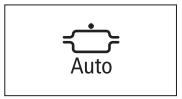
UTILISATION DE LA FONCTION DE CUISSON AUTOMATIQUE

Les cinq fonctions de cuisson automatique (🍲) comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés. Ainsi, vous n'avez besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.
Il vous suffit de définir la quantité en tournant le bouton de réglage.

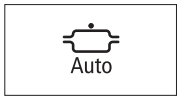
N'utilisez que des plats transparents aux micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Fermez la porte.

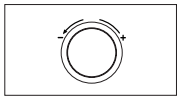
1. Appuyez sur le bouton **Cuisson automatique** (🍲).



2. Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez faire cuire en appuyant sur le bouton **Cuisson automatique** (🍲). Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés.



3. Sélectionnez la quantité en tournant le **bouton de réglage** vers la droite ou vers la gauche.



4. Appuyez sur le bouton **Start** (◈).

Résultat: Les aliments sont cuits en fonction du programme pré-réglé sélectionné.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

RÉGLAGES DE LA FONCTION CUISSON AUTOMATIQUE

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de cuisson automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions relatives à chaque mode de cuisson.
Les programmes 1 et 2 utilisent uniquement l'énergie des micro-ondes.
Les programmes 3 et 4 font appel à un mode de cuisson combinée (microondes et gril).
Le programme 5 fait appel à la cuisson par micro-ondes et à la cuisson par convection.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Instructions
1	**Légumes frais**	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g 600 à 650 g 700 à 750 g	3 min.	Pesez les légumes après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau pour une portion de 200 à 250 g, ajoutez 45 ml (3 cuillères à soupe) pour une portion de 300 à 450 g et ajoutez 60 à 75 ml (4 à 5 cuillères à soupe) pour une portion de 500 à 750 g. Remuez après cuisson. Pour cuire des quantités plus importantes, remuez une fois en cours de cuisson.

CE107MT-3B_XEF_DE68-04190A_FR.indd 16 2/25/2013 5:08:30 PM

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Instructions
2	**Pommes de terre**	300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g 600 à 650 g 700 à 750 g	3 min.	Pesez les pommes de terre après les avoir épluchées, lavées et coupées en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 45 ml (3 cuillères à soupe) d'eau pour faire cuire une portion de 300 à 450 g, ajoutez 60 ml (4 cuillères à soupe) pour cuire une portion de 500 à 750 g.
3	**Poisson grillé**	200 à 300 g (1 morceau) 400 à 500 g (1 à 2 morceaux) 600 à 700 g (2 morceaux)	3 min.	Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez les poissons les uns à côté des autres, tête contre queue, sur la grille. Retournez-les dès que le signal sonore retentit.
4	**Morceaux de poulet**	200 à 300 g (1 morceau) 400 à 500 g (2 morceaux) 600 à 700 g (3 morceaux)	3 min.	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et saupoudrez-les de poivre, de sel et de paprika. Disposez-les en cercle sur la grille (hauteur maxi.), côté peau. Retournez-les dès que le signal sonore retentit.
5.	**Agneau grillé / Boeuf grillé**	900 g à 1 kg 1,2 à 1,3 kg 1,4 à 1,5 kg	10 à 15 min.	Badigeonnez l'agneau d'huile et assaisonnez à votre convenance (poivre uniquement, le sel sera ajouté après le rôtissage). Placez-le sur la grille hauteur mini., côté gras vers le bas. Retournez-le lorsque le signal sonore retentit. Une fois la cuisson effectuée, enveloppez la viande dans une feuille d'aluminium et laissez-la reposer.

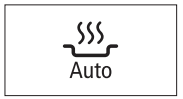
UTILISATION DE LA FONCTION RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Les quatre fonctions de réchauffage automatique (Auto) proposent quatre temps de cuisson pré-programmés. Ainsi, vous n'avez besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.
Il vous suffit de définir la quantité en tournant le bouton de réglage.

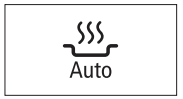
N'utilisez que des plats transparents aux micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Fermez la porte.

1. Appuyez sur le bouton **Réchauffage automatique** (Auto).



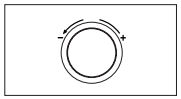
2. Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez faire cuire en appuyant sur le bouton **Réchauffage automatique** (Auto). Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés.



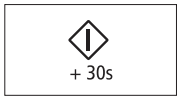
FRANÇAIS

CE107MT-3B_XEF_DE68-04190A_FR.indd 17 2/25/2013 5:08:31 PM

3. Sélectionnez la quantité en tournant le **bouton de réglage** vers la droite ou vers la gauche.



4. Appuyez sur le bouton **Départ** (⏀).



Résultat: Les aliments sont cuits en fonction du programme pré-réglé sélectionné.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

RÉGLAGES DE LA FONCTION RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Le tableau suivant présente les divers programmes de réchauffage et de cuisson automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Les programmes 1 et 2 utilisent uniquement l'énergie des micro-ondes. Les programmes 3 et 4 font appel à la cuisson par micro-ondes et à la cuisson par convection.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Instructions
1	**Plats préparés** (réfrigérés)	300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g	3 min.	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez cette dernière d'un film plastique résistant aux microondes. Ce programme concerne des plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnement tel que pommes de terre, riz ou pâtes).
2	**Soupe/ sauce** (réfrigérée)	200 à 250 ml 300 à 350 ml 400 à 450 ml 500 à 550 ml 600 à 650 ml 700 à 750 ml	2-3 min.	Versez le liquide dans une assiette creuse ou un bol en céramique et couvrez le récipient durant la cuisson et le temps de repos. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
3	**Pizza surgelée**	300 à 400 g 450 à 550 g 600 à 700 g	-	Pour une seule pizza surgelée (-18 °C), utilisez la grille supérieure ; pour deux pizzas surgelées, utilisez la grille inférieure et la grille supérieure.
4	**Petits pains surgelés**	100 à 150 g (2 parts) 200 à 250 g (4 parts) 300 à 350 g (6 parts) 400 à 450 g (8 parts)	3-5 min.	Disposez 2 à 6 petits pains (-18 °C) en cercle sur la grille hauteur mini. Pour 8 petits pains, répartissez-les de manière égale sur la grille hauteur maxi. et la grille hauteur mini. Ce programme convient aux viennoiseries surgelées telles que les petits pains, les ciabatta et les petites baguettes.

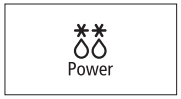
UTILISATION DE LA FONCTION DÉCONGÉLATION

Le mode Power Décongélation (⁂) permet de décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain, des gâteaux ou des fruits. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

N'utilisez que des plats transparents aux micro-ondes.

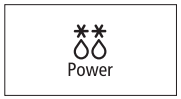
Ouvrez la porte. Placez l'aliment congelé dans un plat en céramique au centre du plateau. Fermez la porte.

1. Appuyez sur le bouton **Décongélation** (⁂).

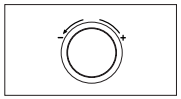


CE107MT-3B_XEF_DE68-04190A_FR.indd 18 2/25/2013 5:08:31 PM

2. Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez faire cuire en appuyant sur le bouton **Décongélation automatique** (⁂). Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés.



3. Réglez le poids des aliments en tournant le **bouton de réglage**.

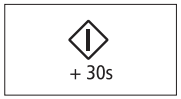


4. Appuyez sur le bouton **Départ** (⏀).

Résultat:

- La phase de décongélation commence.
- Un signal sonore vous rappelant de retourner l'aliment retentit en cours de décongélation.

5. Appuyez de nouveau sur le bouton **Départ** (⏀) pour reprendre la décongélation.



Résultat: Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

Vous pouvez aussi programmer la décongélation manuellement. Pour ce faire, sélectionnez la fonction micro-ondes avec une puissance de 180 W. Reportez-vous au chapitre « Décongélation » de la page 34-35 pour de plus amples détails.

RÉGLAGES DE LA FONCTION DÉCONGÉLATION

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de Décongélation automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Eliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de commencer la décongélation.
Placez la viande, la volaille ou le poisson sur une assiette plate en verre ou sur une assiette en céramique et le pain sur du papier absorbant.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Instructions
1	Viande	200 g à 2000 g	20 à 90 min.	Protégez les extrémités avec du papier d'aluminium. Retournez la viande lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient à la cuisson du boeuf, de l'agneau, du porc, des bifsteaks, des côtelettes et de la viande hachée.
2	Volaille	200 g à 2000 g	20 à 90 min.	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à un poulet entier qu'à des morceaux.
3	Poisson	200 g à 2000 g	20 à 80 min.	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets.

CE107MT-3B_XEF_DE68-04190A_FR.indd 19 2/25/2013 5:08:31 PM

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Instructions
4	**Pain/ gâteau**	125 g à 1000 g	10 à 60 min.	Placez le pain bien à plat sur une feuille de papier absorbant et retournez-le dès que le signal sonore retentit. Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le dès que le signal sonore retentit (Le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte.). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat.
5	**Fruits**	100 à 600 g	5 à 20 min.	Répartissez uniformément les fruits dans un récipient en verre à fond plat. Ce programme convient à toutes sortes de fruits.

UTILISATION DU PLAT CROUSTILLEUR

Les fours micro-ondes traditionnels ne permettent généralement pas, en mode gril/convection, de donner une consistance croustillante aux aliments (ex. : pâtisseries ou pizzas). Le plat croustilleur Samsung est parfaitement adapté à ce type de cuisson.
Le plat croustilleur peut également être utilisé pour la cuisson du bacon, des oeufs ou encor e des saucisses.

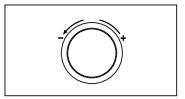
Avant d'utiliser le plat croustilleur, faites -le préchauffer pendant 3 à 5 minutes en sélectionnant le mode combiné.

- Combinaison des modes Convection (220 °C) et Micro-ondes (puissance : 600 W) ou
- Combinaison des modes Gril et Micro-ondes (puissance : 600 W)

1. Faites préchauffer le plat croustilleur comme indiqué cidessus.
   • Utilisez toujours des maniques lorsque vous sortez le plat du four.
2. Pour faire cuire des aliments tels que du bacon ou des oeufs, badigeonnez le plat d'huile afin de leur donner une jolie couleur dorée.
3. Placez les aliments sur le plat croustilleur.
   • Ne posez aucun récipient non résistant à la chaleur sur le plat lorsque celui-ci est chaud (ex. : bols en plastique).
4. Placez le plat croustilleur sur le plateau tournant ou sur la grille inférieure du four micro-ondes.
   • Ne placez jamais le plat croustilleur dans le four sans le plateau.
5. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes + Gril** ( ).

6. Sélectionnez la puissance en appuyant sur le bouton **Micro-ondes + Gril** ( ).

7. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.



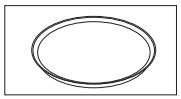
CE107MT-3B_XEF_DE68-04190A_FR.indd 20 2/25/2013 5:08:32 PM

8. Appuyez sur le bouton Départ/+ 30 s.

Résultat: La cuisson démarre :

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Comment nettoyer le plat croustilleur ?



La meilleure façon de nettoyer le plat croustilleur est de le laver à l'eau chaude et au produit vaisselle. Rincez-le ensuite à l'eau claire. N'utilisez ni grattoir ni éponge métallique ; ils risqueraient d'endommager le revêtement du plat.

Le plat croustilleur est recouvert d'une couche en Téflon qui risque d'être endommagée si vous l'utilisez de façon incorrecte.

- Ne coupez jamais les aliments directement dans le plat. Retirez les aliments du plat avant de les couper en tranches.
- Turn the food over preferably with a plastic or wooden spatula.

RÉGLAGES DU PLAT CROUSTILLEUR

Nous vous recommandons de faire préchauffer le plat croustilleur directement sur le plateau tournant. Faites préchauffer le plat croustilleur à l'aide de la fonction 600 W + gril pendant 5 min et re spectez les temps et consignes indiqués dans le tableau.

Aliment	Quantité	Temps de Préchauf fage En min	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min
Bacon	4 à 6 tranches (80 g)	3	600 W + Grill	3-4
	< Consignes >			
	Faites préchauffer le plat croustilleur. Disposez les tranches côte à côte sur le plat croustilleur. Placez le plat croustilleur sur la grille supérieure.			
Tomates grillées	200 g	3	300 W + Grill	3-4
	< Consignes >			
	Faites préchauffer le plat croustilleur. Coupez les tomates en deux. Parsemezles d'un peu de fromage. Disposez -les en cercle sur le plat croustilleur et placez-les sur la grille supérieure.			
Omelette	300 g	3-4	450 W + Grill	3½-4½
	< Consignes >			
	Battez 3 oeufs et ajoutez 2 cuillères à soupe de lait, des herbes et des épices. Coupez une tomate en dés. Faites préchauffer le plat croustilleur, placez les dés de tomate sur le plateau, ajoutez les oeufs battus et s aupoudrez uniformément de 50 g de fromage râpé. Placez le plat sur la grille supérieure.			
Légume s grillés	250 g	3-4	450 W + Grill	7-8
	< Consignes >			
	Faites préchauffer le plat croustilleur et badigeonnez-le d'une cuillère à soupe d'huile. Disposez -y des légumes frais coupés en petits morceaux (ex. : poivrons, oignons, courgettes et champignons). Placez le plat croustilleur sur la grille supérieure.			
Mini rouleaux de printemp s surgelés avec garniture	250 g	2-3	1ère étape : 300 W + 220 °C 2ème étape : gril seul	1ère étape : 6-7 2ème étape : 5-6
	< Consignes >			
	Faites préchauffer le plat croustilleur. Répartissez uniformément les rouleaux de printemps sur le plat. Posez le plat sur la grille inférieure.			

CE107MT-3B_XEF_DE68-04190A_FR.indd 21 2/25/2013 5:08:32 PM

Aliment	Quantité	Temps de Préchauf fage En min	Mode de cuisson	Temps de cuisson en min
Pizza surgelée	300-400 g	4-5	600 W + Grill	6-8
	< Consignes >			
	Faites préchauffer le plat croustilleur. Placez la pizza surgelée sur le plat croustilleur. Placez le plat croustilleur sur la grille supérieure.			
Baguette s surgelée s	250 g	3-4	300 W + 200°C	10-12
	< Consignes >			
	Faites préchauffer le plat croustilleur. Placez-y les deux baguettes garnies surgelées (ex. : légumes, jambon et fromage). Placez le plat croustilleur sur la grille inférieure.			
Beignets de poulet (surgelé s)	250 g	4	600 W + Grill	6-7
	< Consignes >			
	Faites préchauffer le plat croustilleur. Badigeonnez le plat avec une cuillère à soupe d'huile et disposez-y les beignets de poulet. Placez le plat croustilleur sur la grille supérieure. Retournez au bout de 4 à 5 minutes.			

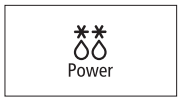
CUISSON EN PLUSIEURS ÉTAPES

Votre pouvez programmer votre four à micro-ondes pour qu'il cuise les aliments en trois étapes (les fonctions Convection, Micro-ondes + Convection et Préchauffage rapide ne peuvent en revanche pas être utilisées lorsque ce mode est activé). Exemple : vous souhaitez décongeler et faire cuire un aliment sans avoir à régler de nouveau le four après chaque étape. Vous pouvez ainsi décongeler et cuire un poulet de 1,8 kg en trois étapes :

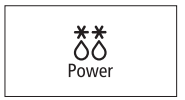
- Décongélation
- Cuisson micro-ondes pendant 30 minutes
- Gril pendant 15 minutes

La décongélation doit être la première étape. La cuisson combinée et le grill ne peuvent être utilisées qu'une fois pendant les deux dernières étapes. Toutefois, la cuisson micro-ondes peut être répétée deux fois (à deux puissances différentes).

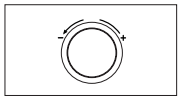
1. Appuyez sur le bouton **Décongélation** (Power).



2. Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez faire cuire en appuyant sur le bouton **Décongélation automatique** (Power) button.



3. Réglez le poids en tournant le **bouton de réglage** autant de fois que nécessaire (1,8 kg dans cet exemple).

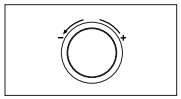


4. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes** ().

5. Réglez la puissance de la cuisson micro-ondes en appuyant sur le bouton **Micro-ondes** () (450 W dans cet exemple).

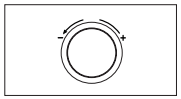
CE107MT-3B_XEF_DE68-04190A_FR.indd 22 2/25/2013 5:08:32 PM

6. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.
(30 minutes dans cet exemple).

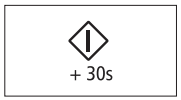


7. Appuyez sur le bouton **Gril** (⏦).

8. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**. (15 minutes dans cet exemple).



9. Appuyez sur le bouton **Départ** (⏀).



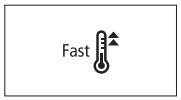
Résultat: La cuisson démarre :

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE DU FOUR

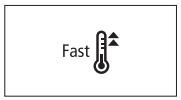
Pour la cuisson par convection, il est recommandé de préchauffer le four à la température appropriée avant d'y placer les aliments.
Lorsque le four atteint la température requise, celle-ci est maintenue pendant environ 10 minutes, puis le four s'éteint automatiquement.
Vérifiez que la position de l'élément chauffant correspond au type de cuisson souhaité.

1. Appuyez sur le bouton **Préchauffage rapide** (Fast).



Résultat: Les indications suivantes s'affichent : 220 °C (température)

2. Appuyez sur le bouton **Préchauffage rapide** (Fast) une ou plusieurs fois pour régler la température. (température : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Appuyez sur le bouton **Départ** (⏀).

Résultat: Le four est préchauffé à la température requise.

- Les durées d'affichage sont de 8 secondes pour le mode de cuisson sélectionné et de 2 secondes pour la température programmée.
Ex. : en mode de préchauffage rapide à 200°C

(affiché pendant 8 secondes)

(affiché pendant 2 secondes)

- Une fois la température préréglée obtenue, le signal sonore retentit 6 fois et la température est maintenue pendant 10 minutes.
- Une fois les 10 minutes écoulées, le signal sonore retentit 4 fois et le four s'éteint.

Une fois la température préréglée atteinte, le signal sonore retentit 6 fois et la température préréglée est maintenue pendant 10 minutes.

Si vous souhaitez connaître la température actuelle à l'intérieur du four, appuyez sur le bouton **Préchauffage rapide** (Fast).

FRANÇAIS

CE107MT-3B_XEF_DE68-04190A_FR.indd 23 2/25/2013 5:08:32 PM

CUISSON PAR CONVECTION

Le mode Cuisson par convection vous permet de cuire les aliments comme dans un four traditionnel. Le mode Cuisson par micro-ondes n'est pas utilisé. Vous pouvez régler la température à votre convenance entre 40 °C et 220 °C sur huit niveaux présélectionnés. Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.

Si vous souhaitez préchauffer rapidement le four, reportez-vous à page 23.

- Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
- La cuisson sera plus homogène et l'aliment uniformément doré si vous utilisez la grille hauteur mini.

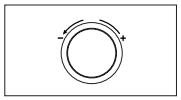
Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale et que le plateau est en place. Ouvrez la porte, placez le récipient sur la grille hauteur mini. et réglez le plateau.

1. Appuyez sur le bouton **Cuisson par convection** ( ).

Résultat: Les indications suivantes s'affichent :
(mode convection)
220 °C (température)

2. Appuyez une ou plusieurs fois sur le bouton **Convection** ( ) pour régler la température. (température : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

3. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.



Résultat: Le temps de cuisson s'affiche.

4. Appuyez sur le bouton **Départ** ( ).

Résultat: La cuisson démarre :

- Les durées d'affichage sont de 8 secondes pour le temps de cuisson programmé et de 2 secondes pour la température programmée.
  Ex. : temps de cuisson de 30 minutes à 200 °C

(affiché pendant 8 secondes)

(affiché pendant 2 secondes)

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

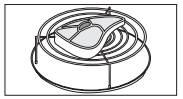
Vous pouvez vérifier la température à tout moment en appuyant sur le bouton **Préchauffage rapide** ( ).

FAIRE GRILLER

Le gril permet de faire chauffer et dorer des aliments rapidement sans utiliser la cuisson par micro-ondes.

- Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez la grille hauteur maxi.

1. Ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille.



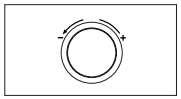
2. Appuyez sur le bouton **Gril** ( ).

Résultat: Les indications suivantes s'affichent :
(mode gril)

- Vous ne pouvez pas régler la température du gril.

CE107MT-3B_XEF_DE68-04190A_FR.indd 24 2/25/2013 5:08:33 PM

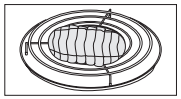
3. Sélectionnez le temps de cuisson souhaité en tournant le **bouton de réglage**.
   - Le temps de cuisson maximal dans ce mode est de 60 minutes.



4. Appuyez sur le bouton **Départ** (⏀).

Résultat: La cuisson démarre :
   - Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

CHOIX DES ACCESSOIRES



La cuisson par convection traditionnelle ne requiert pas d'ustensiles particuliers. Vous devez néanmoins faire uniquement appel à des ustensiles que vous utiliseriez dans un four normal.

Les plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes ne sont généralement pas conçus pour la cuisson par convection ; n'utilisez pas de récipients plastique, de plats de service, de gobelets en papier, de serviettes, etc.

Si vous souhaitez sélectionner un mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril ou convection), utilisez uniquement des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel.

Pour de plus amples détails sur les ustensiles les plus adaptés, reportez-vous au guide des récipients en page 27-28.

COMBINAISON MICRO-ONDES ET GRIL

Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et la cuisson en mode gril afin de faire cuire et dorer rapidement et en une seule fois.

Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson au microondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.
Les récipients étant très chauds, portez TOUJOURS des maniques lorsque vous devez les manipuler.
Pour une cuisson optimale des grillades, utilisez la grille hauteur maxi.

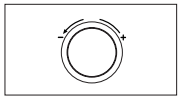
Ouvrez la porte. Placez les aliments sur la grille la mieux adaptée au type d'aliments à cuire. Placez la grille sur le plateau. Fermez la porte.

1. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes + Gril** (⏀) button.

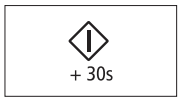
Résultat: Les indications suivantes s'affichent :
⏀ (mode combiné micro-ondes et gril)
600 W (Puissance)

2. Sélectionnez la puissance appropriée en appuyant sur le bouton **Micro-ondes + Gril** (⏀) jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche (300 à 600 W).
   - Vous ne pouvez pas régler la température du gril.

3. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.
   - Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.



4. Appuyez sur le bouton **Départ** (⏀).



Résultat:
   - La cuisson combinée démarre.
   - Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

CE107MT-3B_XEF_DE68-04190A_FR.indd 25 2/25/2013 5:08:33 PM

COMBINAISON MICRO-ONDES ET CONVECTION

La cuisson combinée utilise à la fois l'énergie des micro-ondes et la fonction de convection. Aucun préchauffage n'est requis puisque l'énergie des micro-ondes est disponible immédiatement.
De nombreux aliments peuvent être cuits en mode combiné, en particulier :

- Les viandes rôties et les volailles
- Les tartes et les gâteaux
- Les plats à base d'oeuf et de fromage

Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson au microondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.
Les récipients étant très chauds, portez TOUJOURS des maniques lorsque vous devez les manipuler.
La cuisson sera plus homogène et l'aliment uniformément doré si vous utilisez la grille hauteur mini.

Ouvrez la porte. Placez les aliments sur le plateau ou sur la grille du bas qui doit être placée sur celui-ci. Fermez la porte. L'élément chauffant doit se trouver en position horizontale.

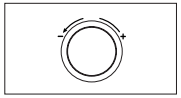
1. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes + Convection** (🍲).

Résultat: Les indications suivantes s'affichent :
🍲 (mode combiné micro-ondes et convection)
600W (Puissance : Switches to the following temperature mode in 2 seconds)
220 °C (température)

2. Sélectionnez la température en appuyant sur le bouton **Micro-ondes + Convection** (🍲). (température : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

3. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.

- Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.



4. Réglez la puissance appropriée en appuyant sur le bouton **Micro-ondes + Convection** (🍲) jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche (600, 450, 300, 180, 100 W).

5. Appuyez sur le bouton **Départ** (⏀).

Résultat:

- La cuisson combinée démarre.
- Le four est chauffé à la température appropriée, puis la cuisson par micro-ondes se poursuit jusqu'à la fin du temps de cuisson.
- Les durées d'affichage sont de 8 secondes pour le temps de cuisson programmé et de 2 secondes pour la température programmée.
  Ex. : temps de cuisson de 30 minutes à 200 °C

(affiché pendant 8 secondes)

(affiché pendant 2 secondes)

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

Si vous souhaitez connaître la température actuelle à l'intérieur du four, appuyez sur le bouton **Préchauffage rapide** (Fast).

UTILISATION DE LA FONCTION DÉSODORISATION

Pour éliminer la fumée ou les odeurs de l'intérieur du four après certaines cuissons, utilisez la fonction de désodorisation.
Commencez par nettoyer l'intérieur du four.

Appuyez sur le bouton **désodorisation**. Lorsque le nettoyage est terminé, un signal sonore retentit quatre fois.

La durée de désodorisation est préréglée sur 5 minutes.
Vous pouvez également régler le temps de la fonction **Désodorisation** en appuyant sur le bouton +30s.
La durée maximale est fixée à 60 minutes.

CE107MT-3B_XEF_DE68-04190A_FR.indd 26 2/25/2013 5:08:33 PM

SÉCURITÉ ENFANTS

Votre four à micro-ondes est équipé d'une Sécurité enfants qui permet de le verrouiller afin d'éviter qu'un enfant ou que toute autre personne non habituée ne puisse le faire fonctionner accidentellement.
Le four peut être verrouillé à tout moment.

1. Appuyez simultanément (environ trois secondes) sur les boutons **Gril** (⎍) et **Micro-ondes + Gril** (⎍).

Résultat:

- Le four est verrouillé.
- L'afficheur indique l'information suivante : « **L** ».

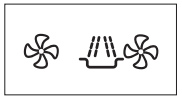
2. Pour déverrouiller le four, appuyez de nouveau simultanément (environ trois secondes) sur les boutons **Gril** (⎍) et **Micro-ondes + Gril** (⎍).

Résultat: Le four peut à nouveau être utilisé normalement.

ARRÊT DU SIGNAL SONORE

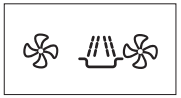
Le signal sonore peut être arrêté à tout moment.

1. Appuyez simultanément (environ une seconde) sur les boutons **Convection** (✲) et **Micro-ondes + Convection** (✲).



Résultat: Le four n'émet plus de signal sonore à la fin d'une fonction.

2. Pour réactiver le signal sonore, appuyez de nouveau simultanément (environ une seconde) sur les boutons **Convection** (✲) et **Micro-ondes + Convection** (✲).



Résultat: Le four fonctionne normalement.

GUIDE DES RÉCIPIENTS

Pour faire cuire des aliments dans le four à micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.
Il est donc essentiel de bien choisir le type de récipient employé. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (transparent aux micro-ondes).
Le tableau suivant indique la liste des divers types de récipients et leur méthode d'utilisation dans un four à micro-ondes.

Récipient	Transparent aux microondes	Commentaires
Aluminium	✓✗	Peut être utilisé en petites quantités afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des étincelles peuvent se produire si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat croustilleur	✓	Ne préchauffez pas plus de 8 minutes.
Porcelaine et plats en terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats en carton ou en polyester jetables	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.

CE107MT-3B_XEF_DE68-04190A_FR.indd 27 2/25/2013 5:08:33 PM

Récipient	Transparent aux microondes	Commentaires
Emballages de fast-food		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une chaleur excessive peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou papier journal	✗	Peuvent prendre feu.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	✗	Peuvent provoquer des étincelles.
Plats en verre		
• Plats de service adaptés à la cuisson au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
• Plats en verre fin	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	✗	Peuvent provoquer des étincelles ou prendre feu.
• Cordons de fermeture des sacs de congélation	✗	

Récipient	Transparent aux microondes	Commentaires
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et essuie-tout	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Peuvent provoquer des étincelles.
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées.
• Film étirable	✓	N'utilisez pas de plastique mélaminé. Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation	✓✗	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils vont au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

✓ : recommandé ✓✗ : à utiliser avec précaution ✗ : dangereux

CE107MT-3B_XEF_DE68-04190A_FR.indd 28 2/25/2013 5:08:34 PM

GUIDE DE CUISSON

MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments.
En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction générant eux-mêmes de la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

CUISSON

Récipients utilisés pour la cuisson par micro-ondes
Les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser pour obtenir une efficacité maximale. Les micro-ondes sont réfléchies les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais ne peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier ou le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes
Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande.
Les sauces, les crèmes, les soupes, les crèmes desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four à microondes.
En résumé, la cuisson par micro-ondes est idéale pour tout aliment habituellement préparé sur une table de cuisson classique (ex. : faire fondre du beurre ou du chocolat - voir le chapitre des conseils, techniques et astuces).

Couvrir pendant la cuisson
Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film étirable spécial micro-ondes.

Temps de repos
Il est important de respecter le temps de repos lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'homogénéiser à l'intérieur des aliments.

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four.
Couvrez pendant la durée minimale de cuisson - voir le tableau.
Poursuivez la cuisson en fonction de votre goût.
Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après.
Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson.
Laissez reposer à couvert.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Epinards	150 g	600 W	5 à 6	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Brocolis	300 g	600 W	8 à 9	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300 g	600 W	7 à 8	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300 g	600 W	7½ à 8½	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (carottes/ petits pois/ maïs)	300 g	600 W	7 à 8	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Légumes variés (à la chinoise)	300 g	600 W	7½ à 8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.

CE107MT-3B_XEF_DE68-04190A_FR.indd 29 2/25/2013 5:08:34 PM

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : Utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle car le riz double de volume pendant la cuisson.
Couvrez pendant la cuisson.
Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre.
Remarque : il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes : Utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien.
Cuisez le tout sans couvrir.
Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson.
Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Riz blanc (étuvé)	250 g 375 g	900 W	15 à 16 17½ à 18½	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250 g 375 g	900 W	20 à 21 22 à 23	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250 g	900 W	16 à 17	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + blé)	250 g	900 W	17 à 18	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250 g	900 W	10 à 11	5	Ajoutez 1 ℓ d'eau chaude.

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) par tranche de 250 g sauf contre-indications - reportez-vous au tableau. Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (voir le tableau). Poursuivez la cuisson en fonction de votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

Astuce : Coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux seront petits, plus ils cuiront vite.

Tous les légumes frais doivent être cuits à la puissance maximale (900 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Brocolis	250 g 500 g	4½ à 5 7 à 8	3	Préparez des morceaux de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250 g	6 à 6½	3	Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250 g	4½ à 5	3	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.
Choux-fleurs	250 g 500 g	5 à 5½ 7½ à 8½	3	Préparez des morceaux de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Disposez les choux-fleurs en orientant les tiges vers le centre.
Courgettes	250 g	4 à 4½	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250 g	3½ à 4	3	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron.

CE107MT-3B_XEF_DE68-04190A_FR.indd 30 2/25/2013 5:08:34 PM

Type d'aliment	Quantité	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Poireaux	250 g	4 à 4½	3	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.
Champignons	125 g 250 g	1½ à 2 2½ à 3	3	Préparez des petits champignons entiers ou en morceaux. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Egouttez avant de servir.
Oignons	250 g	5 à 5½	3	Emincez les oignons en fines rondelles ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.
Poivrons	250 g	4½ à 5	3	Coupez les poivrons en petits morceaux.
Pommes de terre	250 g 500 g	4 à 5 7 à 8	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou en quatre morceaux de taille égale.
Choux-raves	250 g	5½ à 6	3	Coupez les choux-raves en petits dés.

FAIRE RECHAUFFER

Votre four à micro-ondes permet de réchauffer les aliments bien plus rapidement que le four traditionnel ou la table de cuisson.
Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous. Les temps de réchauffage dans le tableau se basent sur une température ambiante comprise entre +18 et +20 °C pour les liquides et sur une température comprise entre +5 et +7 °C pour les aliments réfrigérés.

Disposition et cuisson à couvert
Evitez de réchauffer de trop grandes quantités d'aliments d'un coup (ex. : un gros morceau de viande) afin de garantir une cuisson uniforme et à cœur. Il vaut mieux réchauffer plusieurs petites quantités.

Puissances et mélange
Certains aliments peuvent être réchauffés à 900 W alors que d'autres doivent l'être à 600 W, 450 W ou même à 300 W. Consultez les tableaux pour plus de renseignements. Il est préférable de réchauffer des aliments délicats, présents en grandes quantités ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes) à faible puissance. Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous réchauffez des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter les projections bouillantes de liquides et de possibles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps recommandé. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides. Evitez de surchauffer (au risque de détériorer) les aliments. Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

Temps de réchauffage et de repos
Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds. Laissez les aliments reposer pendant un court lapse de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise. Le temps de repos recommandé après le réchauffage est généralement compris entre 2 et 4 minutes (à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau). Soyez particulièrement vigilant lorsque vous réchauffez des liquides ou des aliments pour bébé. Reportez-vous également au chapitre sur les précautions d'emploi.

CE107MT-3B_XEF_DE68-04190A_FR.indd 31 2/25/2013 5:08:34 PM

FAIRE RECHAUFFER DES LIQUIDES

Laissez toujours s'écouler un temps de repos d'au moins 20 secondes après avoir éteint le four pour que la température s'homogénéise. Remuez SYSTEMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). Pour éviter les projections bouillantes et de possibles brûlures, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuer avant, pendant et après le réchauffage.

FAIRE RECHAUFFER LES ALIMENTS POUR BEBE

ALIMENTS POUR BEBE

Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le tout d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage ! Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température. Température de service recommandée : entre 30 et 40 °C.

LAIT POUR BEBE

Versez le lait dans une bouteille en verre stérilisée. Réchauffez sans couvrir. Ne faites jamais chauffer un biberon encore muni de sa tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez-le bien avant de le laisser reposer quelques instants, puis secouez-le à nouveau avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. Température de service recommandée : env. 37 °C.

REMARQUE

Les aliments pour bébé doivent être soigneusement contrôlés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure. Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps	Temps de repos (min.)	Instructions
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600 W	30 s.	2 à 3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Couvrez pendant la cuisson. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	600 W	20 s.	2 à 3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Couvrez pendant la cuisson. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.

CE107MT-3B_XEF_DE68-04190A_FR.indd 32 2/25/2013 5:08:34 PM

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps	Temps de repos (min.)	Instructions
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300 W	30 à 40 s. 1 min. et 1 min. 10 s.	2 à 3	Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans une bouteille en verre stérilisée. Placez-la au centre du plateau. Cuisez le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température.

Faire réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Boissons (café, thé et eau)	150 ml (1 tasse) 300 ml (2 tasses) 450 ml (3 tasses) 600 ml (4 tasses)	900 W	1 à 1½ 2 à 2½ 3 à 3½ 3½ à 4	1 à 2	Versez la boisson dans les tasses et réchauffez sans couvrir. 1 tasse au centre, 2 tasses l'une en face de l'autre, 3 tasses en cercle. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien.
Soupe (réfrigérée)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½ à 3 3 à 3½ 3½ à 4 4½ à 5	2 à 3	Versez la soupe dans une assiette creuse en céramique ou un bol en céramique. Recouvrez le tout d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Ragoût (réfrigéré)	350 g	600 W	4½ à 5½	2 à 3	Placez le ragoût dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le tout d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	3½ à 4½	3	Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir.

CE107MT-3B_XEF_DE68-04190A_FR.indd 33 2/25/2013 5:08:34 PM

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4 à 5	3	Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le tout d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Plats préparés (réfrigérés)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½ à 5½ 5½ à 6½ 6½ à 7½	3	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes.
Fondue savoyarde prête à servir (réfrigérée)	400 g	600 W	6 à 7	1 à 2	Mettez la fondue savoyarde prête à servir dans une cocotte en Pyrex de taille adéquate et couvrez. Remuez de temps en temps pendant et après le réchauffage. Remuez bien avant de servir.

DECONGELATION

Les micro-ondes constitue un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si des amis arrivent à l'improviste.

La volaille congelée doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage pour permettre au liquide produit par la décongélation de s'écouler.

Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez-les une fois la moitié du temps écoulée, videz le liquide et retirez les abats dès que possible. Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas.

Si les parties plus petites ou plus fines des aliments congelés commencent à cuire, protégez-les en les enveloppant de petits morceaux d'aluminium en cours de décongélation.Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de poursuivre.Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer avant de terminer la décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend de la quantité décongelée. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Astuce : les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes. Tenez-en compte lors de la congélation et la décongélation des aliments.

Pour décongeler des aliments à une température comprise entre -18 et -20 °C, suivez les instructions figurant dans le tableau suivant.

Tous les aliments surgelés doivent être décongelés à l'aide de la fonction de décongélation (180 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Viande				
Bœuf haché	250 g 500 g	6 à 7 10 à 12	15 à 30	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !
Escalopes de porc	250 g	7 à 8		

CE107MT-3B_XEF_DE68-04190A_FR.indd 34 2/25/2013 5:08:34 PM

Type d'aliment	Quantité	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Volaille				
Morceaux de poulet	500 g (2 morceaux)	14 à 15	15 à 60	Posez tout d'abord les morc eaux de poulet côté peau vers le bas ou dans le cas d'un poulet entier, côté poitrine vers le bas, dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !
Poulet entier	1200 g	32 à 34		
Poisson				
Filets de poisson	200 g	6 à 7	10 à 25	Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités les plus fines des filets et la queue du poisson entier d'aluminium. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !
Poisson entier	400 g	11 à 13		
Fruits				
Baies	300 g	6 à 7	5 à 10	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre).
Pain				
Petits pains (env. 50 g chacune)	2 morceaux 4 morceaux	1 à 1½ 2½ à 3	5 à 20	Disposez les petits pains en cercle ou le pain à l'horizontale sur du papier absorbant au milieu du plateau tournant. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !
Tartine/ sandwich	250 g	4 à 4½		
Pain complet (farine de blé et de seigle)	500 g	7 à 9		

GRIL

L'élément chauffant du gril est situé sous la paroi supérieure du four. Il fonctionne lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de dorer uniformément les aliments. Le préchauffage du gril pendant 4 minutes permet de dorer les aliments plus rapidement.

Ustensiles pour la cuisson au gril :
doivent résister aux flammes et peuvent contenir du métal. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson au gril :
côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, fins filets de poisson, sandwiches et tous types de tartines garnies.

REMARQUE IMPORTANTE
Lorsque seul le mode gril est utilisé, rappelez-vous que les aliments doivent être mis sur la grille hauteur maxi., sauf indications contraires.

MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson des micro-ondes. Il fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de dorer les aliments uniformément. Trois modes de cuisson combinée sont disponibles sur ce modèle : 600 W + gril, 450 W + gril et 300 W + gril.

Ustensiles pour la cuisson micro-ondes + gril
Utilisez des ustensiles qui laissent passer les micro-ondes. Les ustensiles doivent résister aux flammes. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques en mode combiné. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes + gril :
les aliments convenant à la cuisson combinée comprennent tous les types d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés (ex. : pâtes cuites) ainsi que les aliments nécessitant un temps de cuisson plus court pour dorer en surface. Ce mode peut également être utilisé pour des aliments plus épais qui gagnent en saveur lorsque leur surface est croustillante et dorée (ex. : morceaux de poulet à retourner à mi-cuisson). Reportez-vous au tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

CE107MT-3B_XEF_DE68-04190A_FR.indd 35 2/25/2013 5:08:34 PM

REMARQUE IMPORTANTE

Lorsque vous utilisez le mode combiné (micro-ondes+gril), les aliments doivent être placés sur la grille hauteur maxi., sauf indications contraires. Sinon, placez-les directement sur le plateau. Reportez-vous aux instructions du tableau suivant.Les aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour être dorés des deux côtés.

Guide de cuisson au gril pour aliments frais

Préchauffez le gril (fonction Gril) pendant 2 à 3 minutes.
Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à la cuisson au gril.
Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Type d'aliments frais	Quantité	Puissance	1. Temps 2ème côté (min.)	2. Temps 2ème côté (min.)	Instructions
Tartines	4 tranches (25 g/ tartine)	Gril uniquement	2 à 3	1 à 2	Placez les tartines côte à côte sur la grille hauteur maxi.
Tomates grillées	400 g (2 parts)	300 W + Gril	5 à 6	-	Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat épais en Pyrex. Placez-les sur la grille hauteur maxi. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Tartine tomate-fromage	4 tranches (300 g)	300 W + Gril	4 à 5	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille hauteur maxi. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Tartine Hawaï (jambon, ananas, tranches de fromage)	4 tranches (500 g)	300 W + Gril	5 à 6	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille hauteur maxi. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pommes de terre au four	500 g	600 W + Gril	7 à 8	-	Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille hauteur maxi., côté coupé tourné vers le gril.
Gratin de légumes ou de pommes de terre (réfrigéré)	450 g	450 W + Gril	9 à 11	-	Mettez le gratin frais dans un petit plat en Pyrex. Placez le plat sur la grille hauteur maxi. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Pommes au four	2 pommes (environ 400 g)	300 W + Gril	7 à 8	-	Epépinez les pommes et remplissez-les de raisins secset de confiture. Parsemez d'amandes effilées. Placez les pommes dans un plat en Pyrex. Placez le plat directement sur la grille hauteur mini.

CE107MT-3B_XEF_DE68-04190A_FR.indd 36 2/25/2013 5:08:34 PM

Type d'aliments frais	Quantité	Puissance	1. Temps 2ème côté (min.)	2. Temps 2ème côté (min.)	Instructions
Morceaux de poulet	500 g (2 parts)	300 W + Gril	8 à 10	6-8	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et ajoutez des épices. Disposez-les en cercle sur la grille hauteur maxi. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Biftecks (à point)	400 g (2 parts)	Gril uniquement	10 à 14	8-12	Badigeonnez les biftecks d'huile. Disposez-les en cercle sur la grille hauteur maxi. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Poisson grillé	400 à 500 g	300 W + Gril	5 à 7	5½-6½	Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez deux poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille hauteur maxi. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.

CONVECTION

La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à air chaud.
L'élément chauffant et le ventilateur sont situés sur la paroi du fond afin de permettre à l'air chaud de circuler.

Ustensiles pour la cuisson par convection :
tous les ustensiles, moules et plaques à pâtisserie que vous utilisez d'habitude dans un four à convection traditionnel peuvent être utilisés.

Aliments convenant à la cuisson par convection :
tous les biscuits, les petits pains et les gâteaux peuvent être cuits de cette manière ainsi que les gâteaux aux fruits, la pâte à choux et les soufflés.

MICRO-ONDES + CONVECTION

Ce mode associe l'énergie micro-onde à l'air chaud, ce qui réduit le temps de cuisson tout en donnant aux aliments un aspect doré et une surface croustillante.
La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à chaleur tournante munis d'un ventilateur sur la paroi du fond.

Ustensiles pour la cuisson micro-ondes + convection :
doivent laisser passer les micro-ondes. doivent être adaptés à la cuisson au four traditionnel (ex. : ustensiles en verre, terre cuite ou porcelaine sans ornements métalliques et décrits dans la cuisson micro-ondes + gril).

Aliments convenant à la cuisson micro-ondes + convection :
viandes, volailles ainsi que les plats en cocotte et les gratins, les gâteaux de Savoie, les gâteaux aux fruits, les tartes, les crumbles, les légumes grillés et les pains.

CE107MT-3B_XEF_DE68-04190A_FR.indd 37 2/25/2013 5:08:34 PM

Guide de cuisson par convection pour les aliments frais et surgelés

Préchauffez le four à convection à la température désirée à l'aide de la fonction de préchauffage automatique. Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à la cuisson par convection.Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Type d'aliments frais	Quantité	Puissance	1. Temps 2ème côté (min.)	2. Temps 2ème côté (min.)	Instructions
PIZZA Pizza surgelée (déjà cuite)	300 à 400 g	450 W + 220 °C	13 à 15	-	Placez la pizza sur la grille hauteur maxi. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
PATES Lasagnes surgelées	400 g	450 W + 220 °C	22 à 25	-	Placez-les dans un plat en Pyrex de taille adéquate ou laissez-les dans leur emballage d'origine (si celui-ci est conçu pour la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel). Placez le gratin de pâtes encore surgelé sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
VIANDE Rôti de bœuf/Rôti d'agneau (à point)	1200 à 1300 g	600 W + 180 °C	20 à 23	10 à 13	Badigeonnez le bœuf/l'agneau d'huile et saupoudrez de poivre, sel et paprika. Placez la viande sur la grille hauteur mini., côté gras vers le bas. Après cuisson, recouvrez la viande d'aluminium et laissez reposer 10 à 15 minutes.
Poulet rôti	1000 à 1100 g	450 W + 220 °C	17 à 22	13 à 17	Badigeonnez le poulet d'huile et ajoutez des épices. Placez tout d'abord le poulet poitrine vers le bas, puis vers le haut sur la grille hauteur mini.Laissez reposer 5 minutes.
PAIN Petits pains frais	6 tartines (350 g)	100 W + 180 °C	8 à 10	-	Disposez les petits pains en cercle sur la grille hauteur mini.Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pain à l'ail (réfrigéré, précuit)	200 g (1 pain)	180 W + 220 °C	8 à 10	-	Posez la baguette réfrigérée sur du papier sulfurisé, puis placez le tout sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.

CE107MT-3B_XEF_DE68-04190A_FR.indd 38 2/25/2013 5:08:34 PM

Type d'aliments frais	Quantité	Puissance	1. Temps 2ème côté (min.)	2. Temps 2ème côté (min.)	Instructions
GATEAU					
Tarte aux pommes (pâte fraîche)	500 g	Uniquement 180°C	38 à 43	-	Versez la pâte fraîche dans un petit moule rectangulaire en métal à revêtement noir de 25cm. Placez le moule sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 à 10minutes après la cuisson.
Mini muffins (pâte fraîche)	12 x 30 g (350-400 g)	Uniquement 220°C	17 à 23	-	Répartissez uniformément la pâte fraîche dans des moules à muffins en papier. Placez les plats sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.
Cookies (pâte fraîche)	200 à 250 g	Uniquement 200°C	15 à 20	-	Placez la croissants surgelée sur du papier sulfurisé sur la grille inférieure.
Gâteau surgelé	1000 g	180 W + 180 °C	18 à 20	-	Placez le gâteau surgelé directement sur la grille hauteur mini. Une fois la décongélation et le préchauffage terminés, laissez reposer pendant 15 à 20 minutes.

ASTUCES SPECIALES

FAIRE FONDRE LE BEURRE
Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez le tout d'un couvercle en plastique. Faites-le chauffer pendant 30 à 40 secondes à 900 W, jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT
Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre. Faites-le chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W, jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu. Remuez une fois ou deux en cours de cuisson. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

FAIRE FONDRE DU MIEL CRISTALLISE
Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre. Faites-le chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W, jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DE LA GELATINE
Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide. Mettez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex. Faites-la chauffer pendant 1 minute à 300 W. Remuez une fois la gélatine fondue.

CONFECTIONNER UN GLAÇAGE (POUR GATEAUX)
Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide. Faites-le cuire sans couvercle dans une cocotte en Pyrex pendant 3½ à 4½ minutes à 900 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

FAIRE DE LA CONFITURE
Mettez 600 g de fruits (ex. : baies mélangées) dans une cocotte en Pyrex de taille adéquate avec couvercle. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien. Couvrez et faites cuire pendant 10 à 12 minutes à 900 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Versez directement le mélange dans de petits pots à confiture en verre munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes.

CUIRE DU PUDDING
Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les indications figurant sur l'emballage et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille appropriée avec couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6½ à 7½ minutes à 900 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILEES
Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette de taille moyenne en céramique. Remuez-les plusieurs fois pendant 3½ à 4½ minutes à 600 W. Laissez-les reposer pendant 2 à 3 minutes dans le four. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

CE107MT-3B_XEF_DE68-04190A_FR.indd 39 2/25/2013 5:08:34 PM

PROBLÈMES ET SOLUTIONS

Se familiariser avec un nouvel appareil requiert toujours un peu de temps. Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées. Elles pourront vous permettre de résoudre rapidement votre problème sans devoir téléphoner au service après-vente.

Ces phénomènes sont normaux.

- Condensation à l'intérieur du four
- Circulation d'air autour de la porte et du four
- Reflet lumineux autour de la porte et du four
- Vapeur s'échappant du pourtour de la porte ou par les orifices de ventilation

Les aliments ne sont pas du tout cuits

- Avez-vous réglé le temps de cuisson et appuyé sur le bouton **Départ** (⏀) ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge ?

Les aliments sont trop ou pas assez cuits

- Avez-vous indiqué un temps de cuisson adapté au type d'aliment ?
- Avez-vous choisi la puissance appropriée ?

Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques)

- Avez-vous utilisé un plat comportant des ornements métalliques ?
- Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
- L'aluminium que vous avez utilisé se situe-t-il trop près des parois du four ?

Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs

- Ce phénomène, bien que modéré, peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal.
  - Solution: installez le four loin des téléviseurs, radios ou antennes.
- Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé.
  - Solution: déconnectez le cordon d'alimentation, puis rebranchez-le. Réglez de nouveau l'horloge.

Le message « E- 24 » s'affiche

- Le message « E- 24 » s'affiche automatiquement avant que le four à micro-ondes ne surchauffe. Si le message « E- 24 » s'affiche, appuyez sur la touche « Stop/Cancel » (Arrêt/Annuler) pour lancer le mode Initialisation.

Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre service après-vente Samsung.

Munissez-vous des informations suivantes :

- Les numéros de modèle et de série figurant normalement à l'arrière du four
- Les détails concernant votre garantie
- Une description précise du dysfonctionnement

Contactez ensuite votre revendeur local ou le service après-vente SAMSUNG.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'optimiser ses produits. Les caractéristiques et ce mode d'emploi peuvent être modifiés sans préavis.

Source d'alimentation	CA 230 V ~ 50 Hz
Puissance	
Puissance maximale	2700 W
Micro-ondes	1400 W
Gril (élément chauffant)	1250 W
Convection (élément chauffant)	Max. 1850 W
Puissance de sortie	100 W / 900 W - 6 niveaux (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions (L x P x H)	
Extérieures	517 x 470 x 310 mm
Cavité du four	358 x 327 x 231,5 mm
Capacité	28 ℓ
Poids	
Net	18 kg env.

CE107MT-3B_XEF_DE68-04190A_FR.indd 40 2/25/2013 5:08:34 PM

REMARQUE

REMARQUE

CE107MT-3B_XEF_DE68-04190A_FR.indd 41 2/25/2013 5:08:34 PM

REMARQUE

REMARQUE

CE107MT-3B_XEF_DE68-04190A_FR.indd 42 2/25/2013 5:08:34 PM

REMARQUE

REMARQUE

CE107MT-3B_XEF_DE68-04190A_FR.indd 43 2/25/2013 5:08:34 PM

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Code N°.: DE68-04190A